Alessandro Borghese Kitchen Sound, rotolo di zucchine marinate

borghese-11-7268bb7b

https://vimeo.com/429474917

ROTOLO DI ZUCCHINE MARINATE E ROBIOLA DI ROCCAVERANO AL MIELE

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
250 g robiola di Roccaverano
2 zucchine Napoli
3 pesche
70 g salsa di senape
50 g miele
aglio
sale, olio e pepe nero q.b.
aceto di vino bianco q.b.
mentuccia q.b

Preparazione:
Mondare le zucchine, tagliarle a fette sottilissime con un pelapatate e lasciarle marinare in frigorifero, per venti minuti, in un piatto con sale, pepe, olio, aceto, aglio tagliato sottile e mentuccia.
In una ciotola lavorare la robiola e trasferirla quindi in una tasca da pasticcere. Lavorare il miele con la senape. Pelare le pesche, tagliarle a fette sottilissime e disporle in una ciotola con olio, sale e timo fresco.
Prendere le zucchine, privarle dell’aglio e appoggiare una a una - sovrapponendole parzialmente - su

una pellicola per alimenti. Farcire le zucchine con la robiola e arrotolare il tutto formando un cilindro. Disporre sul piatto e rifinire con le pesche.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Secco/Dry Tosti 1820 Canelli.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno